CALLEBAUT

BELGIUM 1911

W2NV-595

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal : Chocolate blanco
Certificación Certificación HALAL
Artículo : W2NV-595
Arancel EU : 1704.9030

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

azúcar**;** manteca de cacao**; leche** entera en polvo**;** emulgente: lecitinas (**soja**)**;** aroma natural de vainilla

Cocoa Horizons Foundation: Ingredientes de cacao. Soporte a Cocoa Horizons Foundation en países donde el programa está operativo.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	5410522230925	10,000 KG
BOX	5410522230918	20,000 KG

Formato	Callets
Cantidad	10KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi	2UC/BOX
Cantidad por palet	30BOX/PAL

Cantidad de la orden 20 KG (o multiplo de éste)

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Bolsa	07-O
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	35,8 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Límites físicos		Método de Ref.
VISCOSIDAD LINEAL	1.200 - 1.600 mPa.s	IOCCC46(2000)
Finura: máx. 3% de la materia seca desgrasada es > 30 micras		IOCCC38(1990)

Características analíticas - microbiológicas		Método de Ref.
RECUENTO TOTAL EN PLACA	máx 5.000/g	ISO4833
LEVADURAS	máx 50/g	ISO7954
HONGOS	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
E.COLI	No detectado/g	ISO16649-2
SALMONELLA	No detectado/375g	ISO6579-1

W2NV-595

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Características analíticas - microbiológicas — Método de Ref.

Barry Callebaut funciona con la última versión de la norma ISO de los métodos de referencia que se puede encontrar en el sitio web International Standard Organization http://www.iso.org

Los métodos alternativos también se utilizan en lugar de la norma ISO de referencia después de la validación a través del esquema ISO 16140 por un organismo internacional de referencia reconocido (AOAC, Microval, AFNOR por ejemplo) y el estudio de validación interna complementaria sobre matrices de cacao y chocolate.

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	569 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	54,9 g
GRASA TOTAL	35,8 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	0,0 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	21,6 g	PROTEÍNAS TOTALES	6,0 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	55,3 g	SAL	0,21 g

IR = ingestas de referencia

Información legal (calculado según la UE Directiva 2000/36/CE)

Materia seca cacao	29,5 %	+/-1,5
Materia seca láctea	23,0 %	+/- 1
Materia grasa láctea	6,3 %	+/-0,5

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.
Temperatura de almacenamiento recomendada: 12 - 20 °C

Certificación Kosher

Kosher Lácteo

Certificación Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

Impreso el 18.03.2025



Evie De Vis